

# Waldecker Fleischwaren HEINRICH SAURE GMBH

EG-Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb EZ 837/EV 837

34508 Willingen • Auf der Höhe 7 • Usseln

Telefon: 05632-94900 Telefax: 05632-949020



## Produktspezifikation: Schweineschnitzel aus der Oberschale

Aktualisiert am: 09.12.2014

Artikelnummer: 1326  
Produktbeschreibung: mageres Schweineschnitzel aus der Oberschale, natur, nicht paniert  
Herkunftsland: Deutschland

### Sensorik

Gewicht: 100g, 140g, 160g, 180g, 200g, 220g, 225g, 230g  
Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Schnitzel verwendet.  
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.  
Länge: variiert je nach Gewichtsangabe und Plattierung  
Aussehen: Schweineschnitzel aus der Oberschale ohne Fett  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: rosa, schweinefleischfarben  
Geruch/Geschmack: spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:  
Gesamteiweiß:  
Bindegewebeisweiß:  
Fett:  
Wasser:  
Fleischeiweiß:  
BEFFE:  
F. i. T.:  
Fremdwasser:  
FE. I. TT. A.:  
BE. I. FE.:  
BEFFE I. FE.:  
Fett: FE:

### Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 482 kJ  
Kcal/100 g.: 115 kcal  
Eiweiß/100 g.: 22 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 0 g  
davon Zucker/100 g.: 0 g  
Fett/100 g.: 3 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 0,6 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0 g  
Salz/100 g.: 0 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäßige Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch.

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage  
Restlaufzeit: 9 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt mit Etikett  
Leergewicht der Packung: 10 g  
Lagertemperatur: 2 - 7° C

Erstellt durch:  
-----  
Alexander Klassen  
-----  
QM

Geprüft durch:  
-----  
Falko Habermann  
-----  
Produktionsleiter

Freigegeben durch:  
-----  
H. Saure  
-----  
Geschäftsführer